

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations pâtisseries
pour le snacking*



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Mac'Doughnut Caramel à la fleur de sel

Le Mac'doughnut Caramel à la fleur de sel est une création originale de nos chefs pâtisseries pour la vente à emporter. Il s'agit d'un **macaron en forme de doughnut** garni d'un crémeux gianduja et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande. **Cette pâtisserie artisanale est singulière de par sa forme et sa recette** : un incontournable pour tous les gourmands ! Le Mac'doughnut est une véritable expérience en bouche avec sa combinaison de textures :

- Macaron craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- Onctueux du crémeux gianduja
- Coulant du caramel au sel de Guérande

Cette pâtisserie artisanale se prête parfaitement au snacking, idéale pour combler les petites faims gourmandes à tout moment de la journée. Cependant, elle peut également se transformer en un dessert à l'assiette raffiné, apportant une touche sucrée et audacieuse à la fin de votre repas.

Cette pâtisserie au look original apportera de la nouveauté en vitrine. Le professionnel se différenciera avec une offre artisanale originale et de qualité. Facile à mettre en œuvre avec ses 2 heures de décongélation et une durée de vie de 3 jours après décongélation, elle permettra au professionnel de gérer au mieux ses stocks.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : H 3 x Ø 8 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : Décongélation 2h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Doigt de fée

Faites une nouvelle expérience gourmande avec la nouvelle création de nos pâtisseries : le **Doigt de fée**. Cette pâtisserie artisanale et élégante est un *Merveilleux en forme d'éclair* !

Vous découvrirez une recette originale à base de noix de coco qui est déclinée dans tous ses états : crémeux, praliné et chips. Le jeu des textures est très agréable en bouche : le croquant et le moelleux de la coque meringue associée au fondant du crémeux, au praliné à la coco et en fin de bouche, le goût unique des chips coco.

Ce dessert qui invite au voyage est idéal pour une pause rêveuse : goûtez à la magie du "Doigt de fée" !

Pour le professionnel, ce sera également magique puisque le produit nécessite une mise en place facile et rapide et que le produit peut être conservé 3 jours à 4°C après décongélation.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 75 g - Dimensions : 14 x 4,5 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : Décongélation 2h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

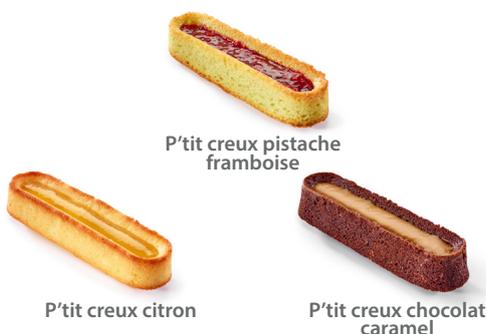
Les créations pâtisseries pour le Snacking



Les P'tits creux : une douce tentation à emporter

Création originale de nos pâtisseries, découvrez notre ligne exquise de pâtisseries, Les P'tits Creux, une expérience gustative unique en forme de fingers ! Notre recette phare, le P'tit Creux Pistache et Framboise, incarne l'alliance parfaite entre moelleux et saveurs fruitées. Un pur plaisir pour vos papilles !

- **Recette Pur Beurre** : L'appareil financier pur beurre à base d'amande et de pistache, associé à une compotée de framboise, offre une combinaison délicieusement consensuelle. Une valeur sûre qui séduira tous les gourmands.
- **Look Moderne et Coloré** : Le design tendance et coloré du P'tit Creux en fait un produit gourmand d'impulsion, parfait pour attirer l'attention en vitrine.
- **Format Finger** : Pratique pour une consommation nomade, notre P'tit Creux est idéal pour la vente à emporter. Parfait pour combler les petites faims à tout moment de la journée.
- **Conservation Optimale** : Le professionnel pourra profiter d'une conservation longue du moelleux jusqu'à 3 jours à 4°C, offrant une flexibilité maximale dans la gestion de ses stocks.
- **Profondeur de Gamme** : Le professionnel pourra varier les plaisirs en proposant également le P'tit Creux Chocolat Caramel et le P'tit Creux Citron.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 6 x 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 10 j à 4°C
DLUO : 12 mois



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Les Moelleux aux fruits

Authentiques et gourmands, les moelleux aux fruits font la joie des professionnels et de leurs clients !
Mais, Pourquoi ?

- Une pâtisserie moelleuse comme à la maison ! : Sa recette à base d'un appareil à cake riche en œufs avec une pointe de crème fraîche permet de faire gonfler la pâte et de conserver tout le moelleux plusieurs jours.
- Une pâtisserie qui se démarque avec ses fruits : Le citron ou les cerises griottes apportent du relief, de l'acidité et de la fraîcheur au moelleux tandis que la carotte et les épices apportent de la douceur et de l'exotisme au moelleux.
- Leur look «fait maison» et la touche de couleur des fruits en font un véritable produit d'impulsion en vitrine. Présenté dans une vitrine ou sur un buffet, ce moelleux est un véritable péché de gourmandise.
- Le format cadre prédécoupé est très pratique à placer en vitrine ce qui représente une mise en place rapide et facile pour le professionnel.

La conservation longue du moelleux 3 jours à 4°C qui permet au client de gérer au mieux ses stocks.



Moelleux Carrot Cake



Moelleux citron



Moelleux cerise

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 6 x 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3 j à 4°C
DLUO : 12 mois

